目錄

鮮笋四篇　乾笋三篇　白蘿蔔五篇
板橋蘿蔔　胡蘿蔔　青白菜六篇
黄芽白菜二篇　芥菜四篇　大頭菜
苔菜二篇　瓢兒菜　韭菜
莧菜　蓴菜　芹菜
薺菜　香椿　蓬菜
蔞菜　萵苣二篇　豌豆頭
紫蕈菜　金針菜　茭白
茭兒菜　芋艿二篇

蔬菜部

小菜佐食如府史胥徒佐六官也腥脾鮮濁全在于斯作

小菜部

燕筍 正月有三月止

茅筍一名淡筍 三月有五月止

龍鬚筍　　搖標筍 四月有五月止

邊筍 六月有九月止

冬筍 十月有收年二月止　　毛筍 二月有五月止

筍乾有雷筍羊尾筍筍衣閩筍筍片

取筍宜避露每日掘深土取之旋得旋投瓷竹器中覆以細草見風則觸本堅入水則浸肉硬脫殼煮則失味着辦則失氣採而久停非鮮也烝熟過時非食也如此然後可

與言筍用蔴油姜殺筍毒滚水下筍則易熟而脆苔毛筍
龍鬚筍有歛味者入蒲荷少許即解

筍汁　筍味最鮮茹齋食筍若宜白煮俟熟畧加醬油若以他物拌之香油和之則陳味奪鮮筍之真趣盡沒以之拌葷則牛羊鷄鴨等物皆非所宜獨宜於豚又宜于肥者肥者能于甘味入筍則不見甘而但覺其鮮至煮之汁無論葷素皆當用作料調和則諸物皆鮮

冬筍　揀不破損者用本山土裝簍逐層疊寔宜隔開不宜錯綜筍筍尖直觸筍其受傷之筍必爛致令群筍俱爛不可不知　冬筍與肉同煮或配素饌在冬春之間可用夏則無味陳者不堪食　冬筍在江西鉛山河口出者多

筍粉　乾鮮筍老頭醃為嶶筍見筍乾部嫩尖供饌現食其差老而味鮮者製為筍粉看天氣晴明用藥刀横切薄片晒乾磨粉篩細收貯或湯或膾或拌肉絲加入少許最鮮

筍鮨　春間取嫩筍去老頭切四分大一寸長蒸熟布包榨乾收貯聽用製法與麩筋同　又切片滚水焯候乾入葱絲蒔蘿茴香花椒紅麯塩拌匀同醃

焙筍　嫩筍肉汁煮熟焙干味厚而鮮

糖筍　筍汁入洋糖少加生姜汁調和合味用熟筍浸宜冷啖不可久留

筍豆　鮮筍切釘或細條拌大黃豆加塩水煮熟晒干天陰炭火烘再用嫩筍殼煮湯畧加塩濾淨將豆浸一宿再晒日晒夜露多收筍味最美

酸筍　大筍滚水泡去苦味井水再浸二三日取出切細絲醋

煮可以久留

清燒筍　切滾刀塊油醬燒

麪拖筍　取筍嫩者以椒末杏仁末和麪拖筍入油煠如黃
金色甘脆可愛

炒春筍　配倒篤菜熟香油菜

炒冬筍　切小片加蔴油醬酒炒　又煮冬筍絲蛋皮條拌
醬油蔴油

炒茅筍　切絲配香芃絲茶干絲蔴油醬油酒炒做湯亦可
切塊同

炒冬筍釘　切釘配醃白菜梗熟香油炒

燒冬筍　切塊加蔴油醬油豆粉酒燒

燒三筍　筍乾天目筍或鮮筍入蔴油酒燒　又醬燒各種
筍加香蕈片木耳絲　又茭白嫩茄蘿蔔芋子同

煨三筍　前三筍煮熟加醬油酒豆粉菌汁煨一復時用鷄
湯更好

火腿煨三筍　天目筍尖（加錢数十文與筍尖同煮其色碧綠）冬筍乾嫩鞭筍配火
腿片鹽酒併脂油一大塊入鷄湯煨一晝夜湯白為佳

脂油煨冬筍　冬筍切滾刀塊用大砂罐下鷄湯対水裝滿
加鹽酒少許以脂油一大塊如罐口大蓋口仍用木板壓
油上勿動炭火煨一復時脂油化淨筍如血牙色到口即
酥

冬筍煨豆腐　冬筍切滾刀塊取鹽滷豆腐先入清水煮去
腐味配蘑菇再入鷄湯煨一日　冬筍煨火腿　冬筍煨
鮮菌　冬筍煨鯉魚塊

燒冬笋　配炒鶏片　冬笋片炒鹿筋　以上春笋同
燒笋段　取嫩笋切段灌劗肉燒
釀毛笋　毛笋切段塡五花鮮肉火腿釘入煨始得味
釀羊尾笋　切段泡淡灌脊髓火腿絲笋絲鶏湯煨
釀天目笋　取肥大天目笋通節灌火腿鶏肉蝦脯等物煮
熟切段銅鍋煮顏色碧綠或放錢数十文同煮亦可　又
天目笋灌燕窝配火腿脊筋
釀芽笋　芽笋煎節切段灌鮮肉火腿絨又將蒲色乾先用清水煮去腐味
面上切一蒲片作盖挖空劗生鶏絨对作料拌仍裝盖蒸
上蛋清粘縫共入燒肉汁燜
拌燕笋　燕笋煠熟加蔴油醬姜末拌
醃芽笋　連壳用潮泥裹入鍋堂燒熟去壳撲碎加蔴油醬
油姜末酒醃
烏金笋　小春笋做去皮根拌洋糖烝
膾時笋　應時鮮笋切片或絲先煮出鮮湯就湯配羣菜膾
冬笋湯　配醃菜末蝦米或芥菜金鈎做湯
三絲湯　鮮笋絲芡白絲腐干絲鶏湯膾
燕笋湯　燕笋切段配豆腐煮加蔴油醬做湯
芽笋湯　芽笋切塊配腐皮蔴油醬酒姜汁做湯
醬笋干　冬笋干加酣醬入蔴油浸　白酒娘醉鮮笋
醬毛笋片　乾毛笋滚水泡透入甜醬十二月切小條洒蒔蘿
醬各笋　燕笋芽笋煮熟塩醃入甜醬
五香冬笋　燕笋芽笋俱可用五香塩水煮
蜜餞冬笋　燕笋芽笋俱可入蜜餞

糟一切笋　罯煮熟入陳糟坛

糟冬笋　鮮冬笋去外皮勿見水用布擦去毛土竹箸𣟄通笋節内嫩如糟鵝蛋式笋之大頭向上裝瓶封口夏日用　又冬笋煮熟入白酒娘数月可用臨時以温水洗淨切片但不能久藏　又生冬笋罯醃晾乾入陳糟坛泥封可至次年三四月用

糟龍鬚笋　煮龍鬚笋湯内放蒲荷少許則不蔽半熟取出烘五分乾裝瓶一層陳糟一層笋封固月餘開用其笋節内俱有油味每糟十斤拌塩二斤

笋衣粉盒　笋衣切絲配鴨皮絲醬油酒蒜花脂油燒餡包粉盒烝鮮笋衣配燒各種菜　又晒乾亦可

笋粥　切小方塊和白米煮粥

醃笋　羌米醬油蔴油　冬笋切艾角塊燒栗肉

筍乾

製筍乾　每鮮筍一百斤用塩五斤水一小桶焯出汁晾乾復入筍汁煮熟石壓或用手揉晒宜緩午時後日烈下宜晒朝陽夕照分兩日晒之（如在鍋內夜則熟晒晒則枯一日晒乾則硬火焙亦不軟故須緩晒煮筍乾汁最鮮）

生筍乾　鮮筍去老頭大者劈四開切二寸段塩揉晒干每十五斤晒成二斤用以煨肉　又大毛筍煮熟晒烘至半乾重石壓一宿仍晒烘十分乾裝瓶或加塩少許

筍尖　出紹地平水鑊鉛山尖烏安村達谷此数處最高亦以色紅味淡大小均匀為佳龍鬚筍尖有蕨味雷筍行遠同筍尖拌裝不發霉

黴筍　凡筍老頭不可去葉晒用塩醃每斤用塩三兩筍即黴酥取出洗淨蒸熟拌蔴油醋老人最宜

雷笋　笋尖　天目笋　田潮均匀不宜日晒晒則味盐而
肉枯須用火烘
淡笋脯　煠熟晒干不加盐味甘浸軟可作襯菜　又笋脯
將笋煮熟好入沙糖或洋糖煮黑色切二寸半長晒乾收
貯須隔湯煮着鍋恐其易焦
鹹笋　用盐即名鹹笋盐多則色白盐少則色紅短潤紅淡
者佳　雷笋同
冬笋乾　冬笋尖淡煮烘乾
烏金笋乾　烏金笋煮熟或晒或烘半乾叠緊壓一宿收次
日仍晒須十分乾用稻草包入瓶內其盐不拘多少
糟笋乾　不拘鹹淡笋乾泡煮過皆可入白酒娘
青笋夾桃仁　青笋泡淡切段中劃一縫夾入去皮胡桃仁作
襯菜
拌笋乾　笋乾水泡撕絲加蝦米醋拌
素燒魚　鬮笋泡軟对切開如魚形嵌腐干片麩筋絲笋丁
紅醬燒名素燒魚
素鱔魚羹　天目笋泡軟手撕加線粉作羹　又青笋乾切
長段撕碎泡軟加線粉笋片香芃木耳作羹　名素鱔魚
竹菇　竹根所出生熟可用軟菌更勝
蒲笋 即蒲蘆芽　採嫩芽切段湯煠布裹壓干加料如前作鮓　又
蘆芽燒肉
笋脯　笋脯出處最多以家園所烘爲第一取鮮笋加盐煮
熟上籃烘之須晝夜還着火稍不旺則餿矣用清醬者色
微黑春笋皆可爲之　又摇標笋新抽旁枝細芽入盐湯略焯烘乾味更鮮

天目笋　多在蘇州發賣其簍中盖面者最佳下二寸便
攙入老根硬節矣須出重價專買其盖面者數十條如集
狐成腋之義

玉蘭片　以冬笋烘片微加蜜焉蘇州孫春陽家以塩者為佳

問政笋　俗称繡鞋底無甚佳味只可煨肉

素火腿　處州笋脯號素火腿即處片也久之太硬不如買毛
笋自烘之為妙

羊尾笋　笋脯有名羊尾者質粗然其嫩尖可用惟衣太多
用時割之

宣城笋脯　宣城笋尖色黑而肥與天目笋大同小異極佳

人參笋　取小春笋製如人參形微加蜜水為揚州人所重
之故價頗貴藏時拌以炒米

笋油　笋十斤蒸一日一夜穿通其節鋪板上如作豆腐式
上加一板壓而榨之使汁水流出加炒塩一兩便是笋
油其笋晒干仍可作脯

煮笋老汁　諸山出笋乾有長煮笋干之汁以之配澆各菜
鮮味絕倫

白蘿蔔

江南四時皆有各處所出皆有不同唯冬月者可用生食作噯熟則有益

江寧板橋蘿蔔皮色紅凡用白蘿蔔處板橋蘿蔔一樣好用其有專用板橋蘿蔔者似可不混茲特另分一部姑熟東郊地方慕園出一種小蘿蔔小如鈕扣內極大者如桂圓冬月有土人製為五香蘿蔔

蘿蔔味萮凡烹庖先入暈汁煮過用若欲糟醬則糟內預加鮮味為佳

荸薺蘿蔔　削如荸薺式作襯菜

橄欖蘿蔔　去皮削橄欖式挖空滾水畧焯填鷄絲配鴨舌蘑菇火腿釘另用蘿蔔鑲盖燒

鄒蘿蔔　挖空入松仁火腿釘燒

炒蘿蔔絲　切絲配鷄絲蒜絲脂油醬油酒炒　又蘿蔔畧
醃切絲加蛋皮絲燒肉滷拌

蘿蔔煨肉　去皮畧磕碎配猪肉煨

煨假元宵　蘿蔔削元如元眼大挖空灌生肉丁或鷄膆子
鑲蓋入鷄湯煨

徽州蘿蔔絲　冬月切絲晒干收貯或配肉煮或配豆腐煮
俱可

蘿蔔湯　切絲配豆腐蔴油醬油酒做湯

拌蘿蔔絲　切扁條一頭切絲淡塩醃半日搾干配走油腐皮
木耳炒芝蔴花椒蒔蘿末小磨蔴油醬油醋拌

拌三友蘿蔔　白蘿蔔生笋茭白俱切片塩畧醃加蔴油花
椒末醋拌

拌蘿蔔皮　辣味在皮取白大蘿蔔皮裝袋入甜醬内七日
取起切絲加蒔蘿末姜絲小磨蔴油拌

拌蘿蔔鮓　取細小者切片畧醃加大小茴香末姜橘皮絲
芥末醋拌　又滚水畧煠瀝干入葱花椒姜橘皮絲蒔蘿
紅麹研同塩醃一時即可用　又配笋茭白糟鮓

糟醋蘿蔔　如旋梨式皮不鏇斷中心同皮俱風干用炒塩
乾花椒蒔蘿揉透加糖醋　又切片晾乾入炒塩花椒蒔
蘿揉透加糖醋裝瓶

糖醋蘿蔔捲　揀頂大者切薄片晾干將姜絲蒔蘿捲入如
指大外用芫荽扎住加紅糖醬油醋少許裝瓶

醬蘿蔔捲　大蘿蔔切斜片撒醃晒乾加蒔蘿茴香松仁杏

仁俱捲入片內用芹菜扎入甜醬

醬蘿蔔包　大蘿蔔去皮切一盖挖空塡建蓮杏仁胡桃仁松仁瓜子仁醬豆豉將盖仍鑲上入甜醬十月可用不去皮更脆

醬蘿蔔　蘿蔔取肥大者醬一二日即用甜脆可愛有侯尼能製爲鰲翦片如蝴蝶長至丈許連翩不斷亦奇也承恩寺有賣者用醋爲之亦以陳爲妙

醬小蘿蔔　小白者整用線穿風干裝袋入甜醬十月取起拌匀花椒蒔蘿

醬油蘿蔔　整蘿蔔洗淨劃破皮面醬油和收各半入鍋浸沒蘿蔔慢火煮半月候溫取出加蔴油用

醉蘿蔔　取冬蘿蔔細莖者切作四條線穿晾七分干每斤用盐二兩醃透再晒至九分乾裝瓶捺寔澆燒酒勿封口數口即畧有氣味俟轉杏黃色用稀布包香糟塞瓶口甜美異常

糟蘿蔔　大者切條細者用整個每斤用盐二兩畧揉晾乾同糟拌匀入罋　又每蘿蔔一斤用盐三兩勿見水揩淨晒乾先將糟與盐拌好再加蘿蔔拌匀入罋收貯　又石白礬煎湯冷定浸一復時用滚酒泡糟入盐又入銅錢逐層擺蘿蔔上醃十月取出錢另換糟加盐酒拌蘿蔔入坛箬扎泥封糟茭白筍菜茄同

滷蘿蔔　切方塊蝦油浸

熏蘿蔔　每個切四大條盐畧醃晾干栢枝熏

澆蘿蔔　切方長小塊置磁器中摻生姜米花椒粒另用水及黃酒少許盐醋調和入鍋一滚即乘熱澆上浸沒蘿蔔

急盖好貯用　又切骰子塊塩醃一宿晾乾將羗橘皮絲
椒茴末滚醋澆拌晒干磁瓶收貯每蘿十斤用塩半斤

醃蘿蔔絲　切絲晾乾用炒塩黃酒蒔蘿大茴末醬油拌揉
入芫荽段裝瓶

醃蘿蔔條　製同蘿蔔絲不加芫荽用封菜心拌揉入坛

醃姑熟小蘿蔔　冬月取小蘿蔔切去菜（菜蒂上留三四分不齊蒂切去）攤晒七
分乾五香塩醃入坛（小蘿蔔產姑熟慕本園地方只畝許以外皆大者）

醃佛手蘿蔔　切作佛手式製同生蘿蔔絲

醃蘿蔔脯　整蘿蔔对開塩醃透晒乾加紅糖蒸晒三次色
黑而香美　又蘿蔔切茄片線穿風乾不時揉之肉厚而
趣拌糖醋椒末塩

醃風蘿蔔　白蘿蔔切四塊紅蘿蔔切小片線穿風半月乾
透加炒塩醋椒揉瓶裝

醃人參蘿蔔　長細者整用去皮塩罨醃晒乾加紅糖拌蒸

醃筍衣蘿蔔　取蘇州蘿蔔切螺螄纏紋其絲連環不斷塩
罨醃晾干糖醃裝瓶

醃筆管蘿蔔　取細長堅寔者微醃出滷再澆熱塩滷二次
漉出風七分干澆淨再晒塩醃蒸晒三次作時入坛

淮安蘿蔔乾　不論紅白蘿蔔片蒸熟拌香料入坛半年後
可用　又蘿蔔切絲罨醃晾干滚水泡去辣味蒸熟陳久用

蘿蔔湯　蘿蔔切二分厚片用熱鍋烤黃入水加蝦米滚透（蝦皮亦可如蝦
皮未裝代衣入鍋）醬油作湯　又烤後入水只加胡椒末醬油醋

蘿蔔菜　切碎塩揉少加醋配火腿裝盤

蘿蔔菜乾　蘿蔔菜晾干洗淨罨醃取出晒透打肘裝坛霉後用

風蘿蔔條　乾後水洗再晾拌糖醋加風菜心紅蘿蔔條椒末　又風乾蘿蔔絲徽人有治成貨之者

蘿蔔湯圓　蘿蔔刨絲滚熟去臭氣微干加葱醬拌之裹粉圓作中餡再用麻油煠之湯滚亦可

醃蘿蔔乾　七八月時候拔嫩水蘿蔔揀五個指頭大的不要太大的亦不要太老去梗葉整個洗淨晒五六分乾收起称重每斤配盐一两匀拌揉軟出水裝坛盖密次早取起向有日處半晒半風去水氣日過候冷再極力揉至水出揉軟色赤又裝入坛盖早仍取出風晒去水氣收来再極力揉至潮湿軟紅用小口罈分裝務令叠實定稻草打直塞口極緊勿令透風漏將罐覆放陰地不可晒日一月後香脆可用食時用一罐用完再開別罐庶乎不壞若再作小菜用先將蘿蔔切小指大條約二分厚一寸二三分長晒至五六分乾以下作法與整蘿蔔同

蘿蔔糕　每白飯米八升加糯米二升淘净泡隔宿舂粉篩細配蘿蔔三四斤刮去粗皮擦成絲用熟脂油一斤切絲或切丁下鍋略炒次下蘿蔔絲同炒再加胡椒末葱花盐各少許同炒蘿蔔半熟撈起候冷拌入米粉和水調匀（以手挑起隊有整塊不至大稀）入籠蒸之（先用布襯籠底）筷子插入不粘即熟矣　又脂油蘿蔔椒料俱不下鍋即拌入米粉同蒸亦可

板橋蘿蔔

燒板蘿蔔　切塊煠過加蔴油醬油酒燒　又切條煠過配
鳳菜蔴油醬油酒花椒醋烹

鄺板橋蘿蔔　大板橋蘿蔔去皮鮮汁煠挖空裝羊肉絲醬
油酒燒

煨板橋蘿蔔　江寧小紅蘿蔔去皮先入開水煮過配青菜
頭筍湯塩酒煨

拌板橋蘿蔔　剽取紅皮配白蜇皮煠蝦油蒜花或蝦米塩
醬油蔴油醋拌

醬板橋蘿蔔　頂大紅蘿蔔切四椏或切圓片或整個入甜
醬數月可用

板橋蘿蔔

胡蘿蔔

一名紅蘿蔔細長色紅揚州者色紅黃

胡蘿蔔炖羊肉　切纏刀塊配羊肉塊煨

紅棗蘿蔔　切段削尖兩頭淡盐醃一宿取出滾水畧焯烘軟一頭簽孔灌蒔蘿椒末烘乾

拌胡蘿蔔　切釘頭塊盐菜滷浸數日取出晒極至紅次年春配小段青蒜加炒盐拌匀裝瓶夏月用　又紅蘿蔔畧醃切絲少加青菜心紅綠可愛

燒胡蘿蔔　切塊加蔴油醬油酒燒

拌胡蘿蔔　切絲加蔴油醬油醋拌

胡蘿蔔鮓　切片滾湯畧焯晾干少加葱花大小茴香姜絲橘絲花椒末紅麯米同盐拌匀罨一復時

白蘿蔔鮓 生蘿蔔生茭白切片煮熟笋切片同前法作鮓
淮安胡蘿蔔乾 切二分小方塊拌蔴油醋少加蒜泥
芥菜蘿蔔 取紅細胡蘿蔔切片芥菜切碎入醋略醃片時
食之甚脆 又加鹽少許大小茴香姜橘皮絲同醃醋拌
糖醋胡蘿蔔 切圓片鹽水焯熟烘干用時加糖醋酒
醬胡蘿蔔 鹽醃一宿風乾入甜醬 又醃菜滷內泡數日
晒乾入醬
醬胡蘿蔔總 去外皮入甜醬十日取起切釘頭塊拌蒔蘿花椒
裝坛

青菜 白菜

春日有小青菜小白菜三月有蔓菜六月有火菜十月有
湯白菜十一月有晚白菜雖有大小先後之不同大約種類
風味俱相似製法可以專用亦可通用此量素咸宜之物也
白菜心 嵌入魚圓脍
青菜燒撕碎熟蛋皮 青菜燒鴨舌
青菜燒蟹肉淨蟹腿更好 青菜燒火腿片 青菜燒蝦米
冬笋片皆宜多入脂油
炒青菜 青菜擇嫩者笋炒之夏日芥末拌加微醋可以醒胃
青菜燒雜菓 不拘湯菜白菜蔓菜洗切蔴油炒加栗肉
白菓笋片冬菇醬油酒姜汁燒
燒晚青菜 切段先用蔴油略炒配大魁栗煮爛去皮殼加

醬油𠂆酒生姜醋燒

燒湯菜　取湯菜心切段配芋頭塊蔴油醬酒燒

燒白菜　白菜炒食或笋煨亦可火肉片煨鷄湯煨亦可

燒菜羹　取箭杆白嫩梗去皮骰子塊配脂油笋火腿各釘
豆粉鷄湯煨

拌白菜　焯過用清水一濾擠干同熬過蔴油醬油醋洋糖
拌其色青脆　豆芽水芹同熬蔴油入花椒畧沸即止太過便無味逐冷可用

拌白菜絲　取生嫩心配香芃絲拌

拌晚青菜頭　切片鹽醃用時加蔴油醋拌

燒蔓青菜　先用蔴油炒配腐皮醬油𠂆酒生姜燒

醃蔓青菜　切段鹽醃加生姜絲石壓一晝夜用時少入醋

雪盦菜　菜心少留葉每株寸段裝碗以乳酥餅作片盖菜上
再加花椒末鹽酒澆滿碗中上蒸籠

三和菜　醋一分酒一分水一分甘草鹽調和煎滚菜切段
拌匀加姜絲橘皮絲少許白芷二斤重湯蒸

蒸菜乾　洗淨陰干滚水焯半熟晾干加鹽醬油花椒蒔蘿
橘皮砂糖同煮又晒干收貯用時加蔴油醋餅上蒸

青菜爊麪　青菜切段笋片蝦米火腿鷄肫鷄肉鷄湯加醬
油爊麪

糖春菜　春日青菜頭切半寸段用鹽醃去滷拌洋糖姜末
又切半寸段拌火腿絲蝦米熟芝蔴少加醋

拌冬菜心　取菜心風一三日焯或淡鹽畧醃加蝦米蔴油醋拌

炒青菜心　配冬笋片千張豆腐多用脂油炒　又配茭瓜
片麻油炒

炒醃菜心　醃菜心配冬笋片少加豆腐作料炒

白菜鮓　冬白菜嫩者去頭尾切三分段淡塩醃一宿擠干入炒塩蒔蘿不宜過醎

姜醋白菜　嫩白菜洗淨陰干取頭刀二刀塩醃入瓶另用醋蔴油煎滚一層菜一層塩羌絲將蔴油醋澆之收貯

甜乾菜　取白菜加洋糖煮仍晒干切段裝瓶

蜜餞干菜　醃白菜晒干用洋糖煮仍晒干拌蜜裝瓶

蒜醎菜　小雪後醃菜每株内加夾青蒜二三根打肘裝瓶

凬瘋菜　將冬菜心凬乾醃後搾出其滷小瓶裝之泥封其口倒放灰上夏食之其色黄其臭香

煠風菜　風乾畧焯擠去水入塩椒蔴油拌裝瓶

風白菜心　冬菜取嫩心用繩扎起懸風處或煮或炒皆可

醃白菜　每菜一百斤先晒瘪洗淨晾干用塩八斤多則醎少則淡塩内拌碎熟芝蔴用時似有油而香

醃菜缸内置大石壓三四日打肘裝坛約加塩三斤澆以河水封口用塩滷拌草灰不用草塞　冬日醃熟白菜須于未立春前將醃菜每株絞緊裝小坛揺實灌滿原滷加重塩封口放避風陰處可至来夏不壞臨用開之勿見風見風黑　又暴醃菜略晒即可醃切碎醃更便又醃菜洗淨陰干不可脚踏加塩疊醃其菜脆而甘美　又醃白菜取高種而根株小晚稻田種不經雪者佳經霜皮脫早稻田種者瘦稞大者难干取散船菜若成把多塞黄葉爛泥又醃用小缸易完而味不酸

五香冬菜　取嫩菜洗淨陰干每菜十斤塩十两加甘草数
莖蒔蘿茴香裝甕先以手捺實至半甕再加前甘草等物裝
甕滿重石壓之三日後擠捺倒去滷另貯淨器忌生水候干
畧以塩滷澆上又七日照前法再倒始用新汲水浸没仍用
重石壓　如交春用不盡滾水焯晒干裝坛或煮或蒸并
煨肉燒豆腐亦可　冬菜湯　配蝦米笋片做湯

霉乾菜　每菜一百斤用塩四斤河水洗淨晒半干焯透再晒
切碎蒸過再晒即為霉干菜

醃湯菜　冬月醃七日加炒塩羌絲花椒蒔蘿打肘入坛塩
封口臨用洗切

風湯菜　風乾切段用蔴油醬油酒炒入磁坛内加芥末悶

水菜　洗淨白菜一百斤晾三日用塩五斤醃三日加生羌
炒塩蒔蘿拌勻洒入菜頭内即打肘以本身葉包裝坛五
月作料入味河水洗淨用

酸干菜　鹹菜晒干用原滷加醋紅糖煮或拌黑豆煮

臘菜頭　臘月極凍日將醃半干切碎用黄豆或黑豆大約
六分豆四分菜一分紅糖一分酒同菜滷入鍋較豆低半
指煮時用杓屢焯候熟取出鋪地冷透加花椒茴香經年
不壞

冬虀菜　冬菜畧洗淨入滾水焯二分熟裝坛盖滿涼水箬
盖晒七日可用

糟白菜　淨菜一百斤塩四斤醃透八分榨干加花椒一两蔴油
二斤蒔蘿一两本身菜葉包好蔴油皮扎一層菜一層酒娘

封固　又菜晒干切二寸段每顆只取頭並第二刀　以椒塩細
末糝上每一刀大葉一片包裹入坛一層一層酒娘封好月餘取用

醬菜台梗　青菜台梗去皮塩醃晒干入甜醬十日取出抹去醬切
小段

乾菜酥盒　乾菜水浸摘干剴碎加網油丁拌熟時脂油用油
麪包做盒子脂油煠酥

湯菜煮飯　切碎加蔴油煮飯

陳糟菜　取醃過風癟菜以食菜葉包之每放一小包鋪香
糟一層重疊坛中取食時開包用之糟不粘菜而菜得糟味

酸菜　冬菜心微醃加糖醋芥末帶滷入罈中微加醬油亦
可　又用整白菜下滾水一焯不可太熟取起先用時收
貯有煮麪湯其味至酸將焯菜裝坛麪湯灌之淹密為度
十日可用若無麪湯以飯湯作酸亦可　又將白菜披開
切斷入滾水一焯取起要取得快纔好即刻入坛用焯菜
之水灌下隨手將坛口封固勿令洩氣次日可開用菜既酸脆汁亦不渾

甜辣菜　白菜帮帶心葉一并切寸許長俟鍋中滾有聲將
菜一焯取起晾干以米醋和洋糖細姜絲花椒芥末蔴油
少許調勻傾入菜內拌好裝坛三四日可用甚美

三辣菜　蘿蔔切寸段用塩少許醃一宿取起入蒲包壓去
水白菜心芥菜心俱風干切成小段用滾水泡將二菜并
蘿蔔洗淨又晒干用小茴香花椒末再加細塩拌之入坛
拏好封固一月後即可用加紅蘿蔔絲亦可

十香菜　嫩姜去皮切細絲紅蘿蔔切細絲藕去皮切細絲
滾水焯過半熟山藥切絲亦焯过白菜心切寸長滾水焯

半熟芫荽用梗切寸長生用醬瓜切細絲醃花椒杏仁去
皮每種酌量加入以醬油泡过頭如淡加塩太鹹加冷滚
水入瓜子仁栗片更好

甜醬菜乾　揀囩梗白菜洗净陰干入滚塩水焯顆後用
菜嫩而味甜飰鍋上蒸之　又白菜干蒸黑切寸段蔴油拌
用以之燒肉日久不壞

黃芽菜 八月起 正月止
安宿者佳無筋而肥

種黃芽菜　止留菜心埋地二寸許以糞土壓平覆以大缸外
加土窖封半月後其菜發芽可以取用

製黃芽菜　杭人去取黃芽菜於每顆心內加花椒一二粒少
許入缸鉢以石壓之外加水浸一日即脆美可用

炒黃芽菜　炒鷄作配搭甚佳單炒亦佳醋摟之半生半熟
更脆北方菜也

燒黃芽菜　取心切段配火腿冬笋片多用豬油燒亦有入
糯米小湯圓燒　切段配笋絲或菌絲醬油酒笋湯或蘑
菇湯燒爛用

拌黃芽菜　生菜心切碎配蝦米蔴油醋拌

黃芽菜煨羊肉　切寸段用煨　又黃芽菜煨家鄉肉亦好

醋摟黃芽菜　取片寸段微炒加蔴油醋摟少入醬油

蜜餞黃芽菜　取片醃醎晾干加洋糖蜜茴香姜絲蒔蘿

裝瓶

醃黃芽菜　整棵黃芽菜洗淨挂繩陰半干以黃葉為度切五寸長用塩揉匀隔宿取出擠去汁入整花椒小茴橘皮黃酒拌匀不可過醃亦不可太溼裝小坛封固三月後可用若欲久放必將菜汁去盡仍不變味

醃黃芽菜　小雪時取黃芽菜去外老皮晾一日每百斤用塩八斤醃入缸七八日取出加蒔蘿茴香姜絲塞入菜心裝坛原滷澆滿十數日可用　春月用之更佳

又醃黃芽菜淡則味鮮醎則味惡然欲久放則非醎不可常醃一大坛三伏時開之上半截開臭而下半截香美異常色如白玉甚矣相士之不可但觀皮毛也　醃冬菜同

暴醃黃芽菜　三日即可用

拌暴醃黃芽菜　菜心切半寸段淡塩醃半日拌蔴油姜米醋亦可加蝦米火腿釘

醋黃芽菜　去葉晒軟攤開菜心更晒令內外俱軟炒塩疊一二日晾干裝坛一層菜一層茴香椒末搽實灌滿一月可用各菜俱可倣

醬黃芽菜　整顆去根裝袋入甜醬七日取起切小段拌塩姜絲裝瓶　黃芽葱用蒔蘿不用姜絲餘法同

芥菜

冬月者佳春季次之

拌芥菜　十月取新嫩芥菜細切滚水畧焯加萵苣干熟芝蔴蔴油芥花飛塩拌匀入甕三五月開用

拌芥菜頭　切絲焯熟加蔴油醬油酒炒芝蔴拌

炒芥菜　加蔴油醬油酒醋炒

燒芥菜　鮮菜畧風干切寸段加甜醬醋燒不可過熟其味乃辣亦有加蘿蔔小片者

燒芥菜台　配筍加蔴油醬油酒燒

悶芥菜台　醃数日入蒲包榨干加花椒蒔蘿入磁瓶悶

悶芥菜頭　切絲投滚水煠加青豆炒塩入磁瓶悶

風芥菜　取菜心晾透風處陰干加炒塩茴香蒔蘿揉軟各

縮小髻入坛封好可留至次年六月

烏芥菜心　切段用飛塩輕手拌匀晒干餅上蒸熟加紅糖醋蒔蘿各少許拌匀裝瓶封固可用一年

醃蒜芥菜　芥菜配蒜片塩醃榨干加炒塩蒔蘿裝瓶

辣芥菜　勿見生水陰干後滚水略焯晾冷飛塩酒拌入甕澆菜滷封好放冷地

芥菜薹　洗淨將菜頭十字劈開晒干後切碎取小蘿蔔切兩半亦晒干後切小方片併作一處加塩椒末茴香酒醋拌醃入甕三日後可用青白間雜鮮潔可愛

倒𡙡芥菜　冬月取青紫芥切寸段入蘿蔔片炒塩揉透裝坛倒𡙡地上一月後可用加香料更好

藏芥菜　勿見生水晒六七分干去葉每斤塩二兩醃一宿取出扎小肘裝瓶倒轉瀝水用器盛接將水入鍋煎清仍澆入封固夏月用

冬芥名雪裡紅　菜十斤炒塩十兩醃缸内三日揉一次另過一缸菜滷收貯三日又揉一次如此五次加花椒蒔蘿揉寔裝坛傾入菜滷泥封不可太濕　又去整醃以淡爲佳又取菜心風干切碎醃入瓶中熟後放魚羹中極鮮或用醋拌作辣菜亦可

糟芥菜梗　取梗寸段畧醃裝袋入陳糟坛

閉甕菜　有干水二種二則菜晾干洗淨再晾干加花椒塩打肘入坛搽寔可以久留水則做法如上入坛後七日即生水灌滿用之

經年芥菜　菜不犯水陰露掛六七分干每十斤約加塩半

斤好醋三斤先將盐醋燒滾候冷取生芥菜心切段拌匀

小瓶分裝泥封一年臨用加蔴油醬油

香干菜　春芥心風干取梗淡醃晒干加酒糖醬油拌再蒸

之風干入瓶　又取春芥心風干㪷碎醃熟入瓶號稱挪

菜

芥頭　芥根切片入菜同醃食之甚脆或整醃晒干作脯食

之尤妙

芝蔴菜　醃芥晒干㪷之極碎蒸而食之號芝蔴菜

醃芥菜　整顆芥菜將菜頭老處先食行切起另煮外其菜

身剖作兩半若菜大剖作四半晒至干軟晾過兩日收脚盆

中每菜十斤配盐三斤要淡二斤半每可將盐一半先撒

菜內手揉軟收大缸面上用重石壓之過三日先將淨盆

放平穩地方盆上橫以木板用米籃架上將菜撈起入籃

內仍用重石壓至汁尽一面將汁煎滾候冷澄清一面將

菜肘作把子將原留之盐重重配裝入瓶甕用十字竹板

結之最要揉實是再將清汁灌下以淹密為度甕口泥封甕

只用小不必太大用完一甕再開別甕日久不壞　又小

滿前收醃芥入坛可交新

霉干菜　將菜晒兩日每十斤配盐一斤拌揉出汁裝盆重

石壓六七日撈起時用原滷擺洗去沙晒極干蒸之務令

極透晾冷揉軟再晒再蒸再揉四次肘作把子裝坛塞際

候用或蒸時每次用老酒灌之

辣菜　取芥菜之旁芽內葉并心尾二三節晒兩日半其極

須剖晒切寸為段用清水比菜畧多將水下鍋煮至鍋邊

有聲下菜用杓翻兩三遍急取起壓去水氣用姜絲淡盐花作速合拌装瓶塞口勿令稀鬆其瓶口用滚芥葉水盪過加布二三重封好將口倒覆灶上二三時後久移覆地下一日開用要鹹用盐醋脂油或蔴油拌要甜用糖醋蔴油拌

經年芥菜辣　芥菜心不着水挂晒至六七分乾切短條子每十斤用盐半斤好米醋三斤先將盐醋煮滚候冷下芥菜拌匀磁瓶分装泥封一年可用臨用加油醬等料

香干菜一名窨菜　生芥心并葉梗皆可切寸段許長嫩心即整棵用老者揀去如冬瓜片子樣晒干淡盐少許揉得極軟装入小口坛用稻直塞緊將罐倒覆地下不必日晒一月可用或干用或拌老酒或醋皆可盐太淡即發霉每斤菜加盐一兩少亦六七錢

齏菜　每菜十斤配炒盐四十兩將盐層層隔鋪揉匀入缸醃壓三日取起入盆手揉一遍換缸盐滷留用過三日又將菜取起再揉一遍又換缸留滷候用如是九遍装甕每層菜上各撒花椒小茴香如此結寔装好將留存菜滷每坛入三碗泥封過年可用甚美留存菜滷若先下鍋煮滚取起候冷澄去渾底加入更妙

香小菜　用生芥心或葉并梗皆可先切一寸長晒干加盐少許揉得極軟装坛以老酒灌下作汁封口日晒如干再加酒

五香菜　每菜十斤配盐研細六兩四錢先將菜逐葉披開梗頭厚處亦切碎或先切寸許分晒至六七分干下盐揉至發香極軟加花椒小茴陳皮絲拌匀装坛用草塞口極緊勿令透氣覆藏勿仰一月可用

煮菜配物　芥菜心將老皮去尽切片用煮肉之湯煮滚下
菜煮一二滚撈起置水中泡冷取起候配物同煮至熟其
青翠之色舊也不變黃亦不過甚為好看

大頭菜　十月有
大頭菜出南京承恩寺愈陳愈佳入暈菜中最能發鮮

大頭菜脯　北來大頭菜滚水焯去鹹味加花椒茴香洋糖
烝裝坛一年後用更美

五香大頭菜　蒔蘿小茴羌絲橘絲芝蔴裹入菜心打肘

拌大頭菜　細切絲水浸晾乾拌蔴油醋芝蔴醬

梅大頭菜　大頭菜烝熟加洋糖醋日晒夜露一年後用

油菜台 正月有二月止

醃台心菜　取春日台菜心醃之搾出其滷裝小瓶夏天用之

風干其花即名菜心頭可以烹肉

油菜台干　取菜台入滚水一焯晒干貯用多貯更好菜台味最美惜不能常食當其上市遇天日晴好即多購焯晒如日暮尚未全乾微用炭火焙之搓以一日製好為有味越宿則味減

炒台心菜　台心菜最懦剝去外皮入蘑菇新笋作湯又炒用加蝦米亦佳

霉干菜　油菜心連梗切寸段以滚水焯過取起日晒畧停一時用手揉如是七八次務須一日做完擇日色晴明辦之入坛烝過晾冷後入坛封固聽用炒肉極美

又油菜心醃後晒干甚嫩

油菜台燒肉　配肉取心切段紅燒

拌油菜台　用水焯加醬油鹽水麻油醋拌　又略醃加麻油醋拌

青菜煨海蜇　取菜台配海蜇鶏湯煨襯鴨舌筍尖蘑菇青菜台蝦

魚翅同

瓶兒菜　春月菜台不見水切半寸段每一担鹽四斤醃三日榨干炒鹽蒔

蘿蔔香貯小瓶瓶口用布塞緊倒控灰內三月取用（瓶兒菜拌青蒜梗收貯甚佳）

炒瓶兒菜　配鶏膜作料炒

豆兒菜　青菜心切段晒略干入炒黃豆羌絲每菜一斤鹽

一兩麻油拌勻揉得有滷裝瓶

芥末菜心　台菜心風干麻油微炒入醬油即起加發過芥

末裝瓶

瓢兒菜

江寧者佳

燒瓢兒菜　先用麻油炒配冬笋醬油瓜生羌醋燒

炒瓶兒菜　炒瓶兒菜心以干鮮無湯為貴雪壓後更軟

不必加別物又配千張豆腐麻油醬油酒羌米炒

甜菜　與鮮芥菜同煮另有一味必用暈汁始美　甜菜梗

入湯先煮次入葉煮取出擠干拌醋羌醬油麻油

烏松菜　取嫩莖湯焯半熟扭干切碎塊入油略炒少加醋停一刻用

阿蘭菜　阿蘭菜出南京南門外採而干之臨用蒸熟加麻

油醬油蝦米屑

蕨菜　蕨菜不可愛惜須盡去其枝葉單取直根洗淨煨爛

再用鶏肉湯煨必買關東者纔肥

各種菜

珍珠菜　與蕨菜製法相同

羊肚菜　出湖北食法與葛仙米同

韭菜 三月有初冬止

凡用韭菜不可過熟

炒韭菜　配野鴨片作料炒　又攤蛋皮配炒　又專取韭白加蝦米炒之或鮮蝦亦可肉亦可甲魚亦可

拌韭菜芽　攤蛋皮加作料拌

醃韭菜　霜前揀肥嫩無黃梢者洗淨一層韭菜一層鹽一日翻數次裝坛時澆入原汁上加蔴油封口

糖醋韭菜　韭菜頭鹽醃搾干入糖醋裝瓶

韭菜餅　韭菜細切油炒半熟配脂油釘花椒末甜醬拌勻捍麪作餡餅兩張合攏中着煎餡餅邊摺花油煠北人謂之盒子　韮菜盒子同

韭菜盒　干麪用脂油揉透做盒韭菜切碎配猪肉片不可

切釘加作料拌勻做餡　又韭白拌肉加作料麪皮包之入油煠

韭菜酥盒　韭芽剁碎拌鷄肉釘熟鷄油醬油酒包油麪做盒子入脂油煠酥

韭菜春餅　韭菜切碎細切網油拌盬酒包春餅入脂油煠

醃韭菜花　配肉燒或澆蔴油醋用

莧菜 三月有 六月止

莧菜大則無味止可拌肉作餡其初出寸許時不拘青紅二種可配鷄肉火腿筍丸作供其力能壯人

燒莧菜　擇莧菜嫩頭不見水加磨碎香丸蝦仁燒　又莧菜先用蔴油炒配筍片茭兒菜蘑菇筍汁醬油酒羌米燒

蒸莧菜　先用潮腐皮將蒸籠底及四圍布滿不可令有罅漏多放熟脂油將整稞莧菜心鋪上蒸半熟加醬油酒再蒸其色與生菜無異　白菜心同

膾嫩莧菜頭　配小片鴨蛋白鷄湯膾

莧菜　鮮莧菜加磨碎蝦米粉鷄油作羹

莧菜湯　配石膏豆腐釘盬酒羌汁鷄湯膾

莧菜餅　剁碎配野鴨鷄釘羌末醬油酒熟脂油和麪作小

餅油煠　莧菜飯同

馬齒莧　採苗葉先以水煠過晒干油塩拌

拌莧菜　莧菜採苗葉熟水洗淨加油塩拌

又晒干煠用油佳

炒莧菜　莧菜須細摘嫩尖干炒不加蝦米蝦仁更佳

菠菜 九月有次年三月止

菠菜肥嫩加醬水豆腐煮之杭人名金鑲白玉板是也如此菜雖素而濃何必更加筍尖香蕈矣

菠菜湯　先用麻油一炒配石膏豆腐醬油醋姜做湯

拌菠菜　煠熟配煠腐皮麻油醬油醋姜汁炒芝麻拌或加徽干釘

蓴菜　滚水畧焯加姜醋拌

蓴菜 四月有清霊物也

蓴羹　蓴蕈蟹黃魚助作羹名曰四美　又配肉絲豆粉作羹

芹菜

臘月起五月止杭州及江寧者佳野芹六七月尚有

芹菜素物也取白根炒之加笋以熟為度今人有以炒肉者清濁不倫不熟雖脆無味若生拌野鷄又當別論

熏芹菜 取近根一段晒干裝袋入甜醬七日取起熏

炒芹菜 配笋片蔴油醬油炒 又切碎配五香腐干釘蔴油醬油炒 又配冬笋炒葷素俱可

拌芹菜 滚水煠過加姜醋蔴油拌 又取近根白頭切寸段配韭菜荸薺小片熟鷄絲白蘿蔔絲鹽醋拌亦有少加洋糖者

罐頭芹菜 鹽滚水煠過入罐澆熟蔴油醋醬芥末少許

滷水芹菜 寸段用礬略醃浸蝦油

五香芹菜 鹽醃晒干切段拌花椒小茴大茴丁香炒鹽裝瓶

醃芹菜　塩醃晒干

醬芹菜　塩醃数日晒干入甜醬

糖醋芹菜　出儀徵縣或醃或醬干水芹畧硬

野芹菜　芹菜揀嫩而長大者去葉取梗將大頭剖開作三四瓣晒微干揉軟每瓣纏作二寸長把子即用醬過醬瓜之舊醬二十日可用要用時取出用手將醬攄去加切寸許長青翠香美不可下水洗水洗即淡而無味如無舊醬即將纏把芹菜每斤配塩一兩二錢逐層醃入盆內兩三日取出用原滷洗淨晒微干將醃菜之滷澄去渾脚傾入醬瓜黄內（醬黄即東洋醬瓜仍用之醬黄）色攪作醬醬芹菜对配如醬瓜法層層裝入坛內封固不用日晒二十日可用矣

薺菜（端月有四月止）

東風薺（即薺菜）　採薺菜一二斤洗淨入淘米水三升生羌一塊搥碎同煮上澆麻油不可動　則有生油氣不着一些塩醋如知此味海陸八珍皆不足数也

拌薺菜　摘洗淨加麻油醬油羌米腐皮拌

薺菜餅　切碎加塩酒麻油羌米拌包餅炙

炒薺菜　配腐干釘加作料炒熟芝麻或笋釘炒

薺菜子　採子用水調攪良久成塊或作燒餅或煮粥味甚粘滑葉煠作菜或煮作羹美皆可

香椿 二三月有

柚椿　嫩椿頭醬油醋煮連汁貯瓶

椿頭油　取半老椿頭陰干切碎微炒磨末裝小瓶罐加小
磨蔴油封固二十日細袋煮出渣收貯用時取一匙入菜内此僧
家秘法也

製椿芽　採頭芽滚水畧焯少加盐拌芝蔴可留年餘供茶
最美炒麪筋燒豆腐無一不可　又採嫩芽焯熟水浸洗净
油盐拌

椿菜拌豆腐　取嫩頭焯過切碎拌生豆腐加醬油蔴油拌
白片肉同

熏椿　椿頭肥嫩者盐畧醃晾干熏

醃香椿　盐醃数日晒干切碎或入甜醬或隨醃拌用

又醃香椿滚水泡過畧闷瀝干拌蔴油醋

乾香椿扎壜梅　見梅部

椿樹根　秋前採根晒干搗篩和麫作小塊清水煮加蔴油

盐拌

蓬蒿菜　春三月秋八九月皆有

蓬蒿汁　取汁加豆粉火腿笋芄各釘作羮色綠可愛味亦

鮮美

蓬蒿羮　煮極爛加按扁鴿蛋鸡油作羮　又取蒿尖用油

煠瘪放鸡湯中滚之起時加松菌百枚

煨蓬蒿　配鸡油煨

脍蓬蒿　配石膏豆腐釘加盐酒羌汁鸡湯脍亦可做湯

蓬蒿湯　取嫩尖用蝦米熬汁和作料做湯　莧菜同

又配豆腐加蔴油酒醬油羌做湯

炒蓬蒿　配香芄或笋盐酒蔴油炒

醬蓬蒿　蓬蒿去葉用梗醃一日滚水焯過晒干入甜醬

又煠過拌洋糖

拌蓬蒿　焯熟去水加芝蔴醬油蔴油笋釘拌　又採苗葉

焯熟水浸洗淨油塩拌加嶶乾丁

蓬蒿餅　取嫩頭飛塩畧醃和麪作餅油煠

蓬蒿裹餡餅　取蒿菜和麪包豆沙糖脂油釘做小餅油鍋畧煮

煎蓬蒿圓　蓬蒿尖剷碎拌豆粉加笋汁羗米塩剷透作圓

入酒蔴油煎

蓬蒿糕　取汁和糯米粉脂油洋糖作餡如烝兒糕式

蔞蒿

春夏有生江中味甚香而脆爽有青紅二種青者更佳春初

取心苗入茶最香葉可熟用夏秋更可作虀

拌蔞蒿　滚水焯加醬油蔴油拌

蔞蒿炒豆腐　蔞蒿炒肉

水醃蔞蒿　取青色肥大者摘盡老頭醃一日可作小菜若欲

裝罐須重用塩連滷收貯脆綠可愛但見風即黑臨用時

取出始妙罐宜小取其易于用完又開別罐若大罐屢開

未免透風

乾醃蔞蒿　取肥大者不論青紅因其晒干同歸于黑重塩

醃二日取起晒干入坛貯用　又縛胡桃仁配圍碟

蔞蒿

萵苣一名萵筍二三月有五月止

食萵苣有二法新醬者鬆脆可愛或醃之爲脯切片食之甚鮮然必以淡爲貴鹹則味惡矣

拌萵苣　切片滚水泡過加蔴油糖醋姜末拌　又配蝦米

拌同

香萵苣　劗成橄欖式作襯菜　又切小片同

炒萵苣　斜切片配春筍炒　又切小片炒

拌萵苣干　鹽署醃晒干用時温水泡軟切寸段加洋糖醋

拌淡苣干同

釀萵苣　香萵苣去皮削荸薺式頭上切一片作盖挖空填鳮絨仍將盖簽上燒

萵筍圓　取香萵苣心拌鳮脯劗碎加醬豆粉作圓脍

烘萵苣豆　香萵苣去皮葉盐醃一日次日切小塊用滚水焯晾
干隔紙火烘成豆加玫瑰瓣或桂滋拌匀封貯其味香味
美色綠而脆

醃萵苣　每一百斤盐一斤四兩醃一宿晒起原滷煎滚冷定
再入萵苣浸二次晒干用玫瑰花间層收貯

醬萵苣　切段裝袋入甜醬缸

糟萵苣　晾干畧醃入陳糟坛

萵苣飯　萵苣切碎楕去汁蔴油畧炒笋湯和水燒滚入上白
秈米香稻米更好煮飯萵苣内再加蔴油並盐少許煠飯㷂

萵苣葉　盐醃晒干夏月拌蔴油飯上蒸亦可同肉煮

萵苣葉糕　白米一斗淘泡配萵苣葉五斤洗浄切極細拌米
合磨成漿糖和微水下鍋煮至滴水成珠傾入漿内攪匀用
碗量大入蒸籠蒸熟重重放此下去如蒸九重糕法甚美
以薄為妙

萵苣捲　生萵苣葉入熟水畧拖如春餅式包捲各種餡儀

徽縣醃萵苣甚鹹冷水泡淡畧干入甜醬　又生萵苣晾
癟淡盐醃晒干作盤襯底玫瑰一朵裝小瓶

豌豆頭春社日俱有

炒豌豆頭　加蔴油醬油炒配一切菜

拌豌豆頭　煠熟加蔴油醬油醋拌

紫蕨菜四月有八月止

紫蕨腍豆腐　又可作襯菜

金針菜

煠金針　洗净切去兩頭拖麪入蔴油煠脆拌炒盐椒麪又拖鷄蛋清脂油煠盐叠

炒金針　洗净切去兩頭加蔴油酒醋醬油炒

金針煨肉　洗净切段配肥肉醬油酒煨炒肉同

拌金針　焯出配笋絲木耳醬油醋拌

金針炒豆腐　切寸段配豆腐作料炒

豌豆頭　紫蕨菜　金針菜

茭白 一名茭瓜 三月四月有七月止

拌茭白 焯過切薄片加醬油醋芥末或椒末拌 又生茭白切小薄片罨醃洒椒末 又切絲罨醃拌芥末醋又拌甜醬 又拌肥肉片又切塊拌醬油蔴油

茭白燒肉 切滚刀塊配肉燒

炒茭白 切小片配茶乾片炒 又切塊加蔴油醬油酒炒 又茭白炒肉炒鷄俱可切整段醬醋炙之尤佳初出太細者無味

茭白鮓 切片焯過取起加蒔蘿茴香花椒紅麯俱研末用塩拌勻細葱絲同醃一時 藕稍鮓同

茭白脯 茭白入醬取起風干切片成脯與筍脯相似又與蘿蔔脯製法同

茭白 茭兒菜

糖茭白　整個用布包入陳糟坛

醬茭白　用刀劃痕盐醃一二日入甜醬　茭兒菜同

糖醋茭白　茭白切四橙晒一日入炒盐揉透加糖醋裝瓶

醬油浸茭白　切骨牌薄片浸醬油半日可用充小菜

茭兒菜 正月有九月止

茭兒菜湯　蔴油炒過配香蕈腐皮醬油瓜酒羌汁做湯

拌茭兒菜　煠熟配白煮肉片香椿芽拌　又配蝦米拌

芋艿 七月有十二月止

本身無味借他味以成味十月天晴時取芋子芋頭晒之極干放草中物便凍傷春間煮食甘香異常又煮芋入草湯易酥

芋性柔膩入葷入素可切碎作鴨羹或用芋子煨肉可同豆腐加醬油煨選小芋子入嫩鷄煨湯妙極

芝蔴芋　芋子去皮燒爛拌熟芝蔴洋糖

煨芋子　煨半熟去皮麪裹重燒其味甚香蘸醬油糟油蝦油或洋糖盐　又配肉塊紅煨燒亦可

烤芋片　片切三分厚鍋内放水少許燒熟將芋片貼鍋上無水處烤倏熟將芋片翻轉再烤蘸洋糖

燒芋子　切片配蔴腐燒

油燒芋　切塊入肉汁煮加火腿笋片燒

煠芋片　芋頭去皮切片蔴油煠椒盐叠芋子同

煠熟芋片　熟芋切片用杏仁榧仁研末和麪加甜醬拖片油煠

煎熟芋片　切片脂油醬油酒煎　又切片拖麪加飛盐煎

泥煨芋頭　芋頭去皮挖空裝燒肉絲或鸡絨仍用芋片盖
口粘豆粉濕紙裹加潮黃泥塗滿草煨透去泥用　又揀腦
干老芋子濕紙裹煨一宿去皮蘸洋糖用甚香

釀芋子　取大者用鸡肉丁火腿丁填入燒

釀芋頭　填螃蟹肉燒亦可

玉糝羹　生芋搗爛拌汁鸡湯脍

芋艿湯　芋子豆腐俱用切片青菜脂油作湯

山芋頭　採芋切片用榧子煮去苦味杏仁為末少加醬水或
盐和麪將芋片拖煎

芋粉圓　磨芋粉晒干和米粉用之朝天宮道士製芋粉圓
野鴨餡極佳

芋煨白菜　煨芋極爛入白菜心烹之加醬水調和家常菜
之最佳者惟白菜須新摘肥嫩者色青則老摘久則枯閉
甕菜滷煮芋子香芋老菱肉用　甜醬紅燒芋子芋子挖空
填洋糖麪油煠　香芋同

芋子餅　生芋子去皮搗爛和糯米粉為餅油煠或夹洋糖
豆沙或用椒盐胡桃仁橘絲作餡

芋糕　芋子去皮搗極碎和香稻米粉洋糖脂油釘拌揉印
糕蒸

芋粉和糯米粉或糕或團皆可煎用更宜